

LA CARTE DU MIDI (15, 16 & 17 MARS 2023)



À L'APÉRO

TOMME VAUDOISE DES BIOUX AFFINÉE DANS LES CAVES DE J. DUTTWEILER À THIERRENS	11.00
SALAMI MI-BOEUF, MI-PORC DU MONT-PÈLERIN (ENVIRON 70GR.)	11.00

PLANCHETTES DE LA DEMI-LUNE

SÉLECTION DE FROMAGES DE LA RÉGION	26.-
SÉLECTION DE CHARCUTERIE DE NOTRE BOUCHER	26.-
LA MIXTE	26.-

LES ENTRÉES

	ENTRÉE / PLAT	
CROÛTE AUX CHAMPIGNONS	12.-	19.50
SALADE GOURMANDE, FROMAGE « L'HOUBLONNIER » (JORAT VAUDOIS) & JAMBON CRU DU VALAIS AOP	14.-	26.-
VERSION VÉGÉTARIENNE	12.-	23.-
SOUPE À LA BETTERAVE & GINGEMBRE	9.50	
SALADE	7.50	

PLATS DU JOUR

ENTRECÔTE PARISIENNE DE BOEUF, FRITES MAISON, BEURRE AU VIN ROUGE & LÉGUMES DE SAISON	19.50
STEACK DE PLEUROTÉS BIO DE SEMSALES, FRITES MAISON & LÉGUMES DE SAISON	19.50
ENTRÉE + PLAT (CROÛTE AUX CHAMPIGNONS + ENTRECÔTE / PLEUROTÉS)	31.-
PLAT-DESSERT (ENTRECÔTE PARISIENNE / STEACK DE PLEUROTÉS + TIRAMISÛ)	31.-
MENU COMPLET	38.-

LES DESSERTS

TIRAMISÛ	12.-
CAFÉ GOURMAND	14.-
LES GLACES AU LAIT DE BREBIS DE PUIDOUX (LA BOULE) À CHOIX : CHOCOLAT, FLEUR DE LAIT, RAISIN À LA LIE OU VIN CUIT	4.80
SORBETS / GLACES DE L'ARTISAN GLACIER À LA CONVERSION (LA BOULE) À CHOIX : CITRON MÉDITERRANÉEN / ABRICOT DU VALAIS / VANILLE / PISTACHE	4.80
CAFÉ GLACÉ	10.-
GLACE BREBIS AU RAISIN À LA LIE & LIE DE CHARDONNE	14.-